



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

BERA PIERLUIGI AZIENDA AGRICOLA

Indirizzo: **Via Bossania, 8 – 12050 Trezzo Tinella (CN)**

Telefono: **0173.630206**

Fax: **0173.282429**

E-mail: **flavio.bi@libero.it**

Sito internet: **in costruzione**

Proprietario: **BERA PIERLUIGI**

Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni): **SI su appuntamento**

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **no**

Superficie coltivata totale (ettari): **8**

Superficie coltivata a vigneto: **6**

Altre colture (quali): **nocciolo**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **VINO**

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione) : **5,5 ha in proprietà**

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **BERA FLAVIO**

Agronomo o responsabile conduzione agricola (se consulente, specificarlo) : **BERA FLAVIO**

Lavoratori fissi (indicare il numero):

Lavoratori stagionali (indicare il numero): **2 in vendemmia**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi:

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali: **cooperative agricole**

Ricorso a lavoro interinale (sì o no, frequenza): **no**

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia): **MOSCATO D'ASTI, DOLCETTO D'ALBA**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **5000**

Vendita diretta in azienda (specificare sì o no): **SI**

Vendita nella media e/o grande distribuzione (specificare sì o no e se sì in quali catene): **NO**

Totale vendite ultimo anno (solo vino, fatturato e vendita diretta):

Una breve storia dell'azienda: **da sempre la nostra famiglia coltiva la terra. Fino alla generazione precedente si trattava della classica azienda agricola polivalente ed autosufficiente, con i terreni equamente suddivisi fra vigneti, arboreti da frutto (pesco e nocciolo), campi e prati per l'alimentazione di bovini e pecore. A partire dagli anni ottanta anche la langa subisce o partecipa al processo di modernizzazione e le nostre colline subiscono una profonda metamorfosi che le porta in breve volgere di tempo ad una forte specializzazione, ovviamente in senso viticolo, per cui oggi si ammirano paesaggi completamente vitati, e la langa ormai viene suddivisa sulla base del vino o del vitigno prevalente: abbiamo così la langa del barolo, quella del barbaresco, quella del moscato e via dicendo. Noi abbiamo la fortuna di trovarci su una cerniera che collega la langa del barbaresco a quella del moscato, ma soprattutto all'alta langa, dove i vigneti si diradano sempre più, lasciando il posto a noccioleti, campi coltivati a grano e sporadicamente a mais, prati e boschi ancora usati per legna da ardere....., per cui il paesaggio ne guadagna enormemente.**

Siamo 3 fratelli che coltiviamo i vigneti e da soli 4 anni abbiamo iniziato la vinificazione delle nostre uve, con l'intento di produrre vini del territorio, tipici, con le tecniche moderne (derivanti dalle conoscenze moderne) ed un occhio alla tradizione (per prendere il buono che il sapere dei nostri vecchi ci ha tramandato). Poiché la vinificazione del moscato prevede una tecnologia molto specifica (filiera del freddo, autoclavi, filtri di diversi tipi, imbottigliatrici isobariche) con elevati costi iniziali difficilmente ammortizzabili, abbiamo aderito ad un centro di vinificazione collettivo, dove tutte le macchine necessarie sono usate a turno dai vari soci in modo da ammortizzare al meglio i costi di produzione, ed al contempo di sfruttare le potenzialità dell'uva moscato; inoltre si creano sinergie fra i produttori a livello di lavori in cantina e di ottimizzazione dell'imbottigliamento. Ogni produttore mantiene le proprie partite di vino distinte, ed "affitta" le attrezzature necessarie. Il fato ha voluto che questo centro si trovi a Castagnole Lanze, in Val Bera, a poche centinaia di metri dalla casa natale di nostro padre, da cui si trasferì nell'azienda attualmente condotta all'età di sei anni con il nonno.

I miei principi e idealità di produttore: **la terra è la nostra fonte di vita ed anche di reddito, per cui è necessario rispettarla . dobbiamo seguirne i cicli ed assecondarli, dobbiamo difendere la produzione, ma in modo sostenibile.**

Aderiamo con convinzione al reg CE 1257 (ex 2078) per le misure agroambientali, e sovente ci imponiamo dei vincoli ancora più restrittivi, anche se non credo nella viticoltura biologica, interveniamo solo nelle situazioni di rischio reale, e siamo disposti a subire perdite di produzione, ma non di qualità (ma qui la chimica non fa miracoli, per cui la botrite viene controllata con sfogliature e concimazioni equilibrate). Crediamo molto nell'equilibrio vegetativo delle piante per ottenere una materia prima buona e sana, per cui utilizziamo fertilizzanti organo-minerali e, quando possiamo, letame bovino proveniente da allevamenti fidati; durante la stagione estiva utilizziamo normalmente integratori fogliare per prevenire certe carenze ed uniformare i vigneti.

I tempi di carenza sono sempre ampiamente rispettati, per cui siamo sicuri di non avere residui di fitofarmaci nel vino.

I nostri vini devono essere l'espressione del nostro territorio; le conoscenze e le tecniche moderne devono essere un mezzo per ottenere la tipicità

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: **sono convinto che gli OGM risolverebbero molti problemi alle colture agricole nel breve periodo (maggiori rese produttive e minor utilizzo di fitofarmaci si traducono probabilmente in maggiori redditi nei paesi occidentali e forse in condizioni di vita più decorose per gli altri), ma il prezzo da pagare sarebbe troppo alto: la biodiversità del pianeta è in pericolo già adesso e ne ricaverebbe un colpo mortale; nel lungo periodo i parassiti avrebbero la via spianata e difficilmente l'uomo riuscirebbe a trovare sempre rimedi efficaci.**

In sintesi non sono d'accordo, non è la strada giusta.

IL VINO

Nome del vino (denominazione e cru o nome di fantasia):

Moscato d'Asti docg

Annata: **2008**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **gasier-a e bastianot**

Suolo: **calcareo, marnoso e tufaceo**

Esposizione dei filari: **est e ovest-sud-ovest**

Altitudine: **450 e oltre 500 m slm**

Vitigno/i: **moscato bianco di canelli**

Portainnesto/i: **kober e rupestris**

Forma di allevamento: **guyot**

Età media delle viti: **25 e oltre 50 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **4500 e oltre 6000**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **circa 2,5 e circa 1,5**

Produzione per ettaro (q/ha): **100-110**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **prodotti di copertura 4-5 /anno (11 nel 2008)**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **organominerali ogni 2 anni + integratori fogliari**

Data inizio vendemmia: **16 settembre**

Modalità di vendemmia (indicare se manuale o meccanica, e se manuale indicare se in cassetta, in cassone, in rimorchio): **manuale in cassette**

Utilizzo di uve acquistate da terzi (se sì, in che percentuale): **no**

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **no**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **pressatura in giornata**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **no**

Modalità di pressatura: **soffice in giornata**

Vinificatori in (materiale): **acciaio inox**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **no**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **8 g/ql e in pressa 2-3 g/hl ad ogni filtrazione**

Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm): **VL1**

Metodologia di stabilizzazione: **a freddo**

Filtraggi (se sì, tipologia): **si dapprima con farine fossili, poi con cartoni e cartucce in imbottigliamento**

Chiarifiche (se sì, tipologia): **PVPP, bentonite, caseina**

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **no**

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **no**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **2 mesi**

Eventuali correzioni: **no**

Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato: **si**

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**

Resa uva/vino (%): **68%**

Numero di bottiglie prodotte: **8000**

Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc) : **champagnotta**

Tappo in (materiale) : **sughero birondellato**

Destinazione delle vinacce: **distilleria**

Produzione di grappe o distillati (si o no): **no**

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **5%**

Acidità (g/l) : **5,7**

Ph: **3.3**

Estratto secco (g/l) :

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **circa 50 mg/l**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **circa 200mg/l**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso spiccate note fruttate su cui dominano sentori di pere e pesche a pasta bianca; al palato è fresco, frizzante, appena tannico e piacevolmente equilibrato nelle sue componenti dolce ed acida, non diventa mai stucchevole.**

**È il classico vino natalizio per esaltare panettoni e pandori in tutte le versioni, ed è insuperabile con la pasticceria secca, in particolare dolci di meliga; qualcuno lo propone anche come aperitivo con insaccati di media stagionatura: da provare
È ottimo d'estate come dissetante bevuto fresco da frigorifero**

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente (compreso d'iva):

4,90 euro/bottiglia

Eventuali altre considerazioni: